

## 熊本の辛子レンコン

熊本には、菊池川・白川・緑川・球磨川の大きな四つの川があります。

加藤清正が入国する戦国時代以前までは、肥後国衆も河川や海岸線の土木普及までは手が届かず、荒れ放題の土地が少なくありませんでした。

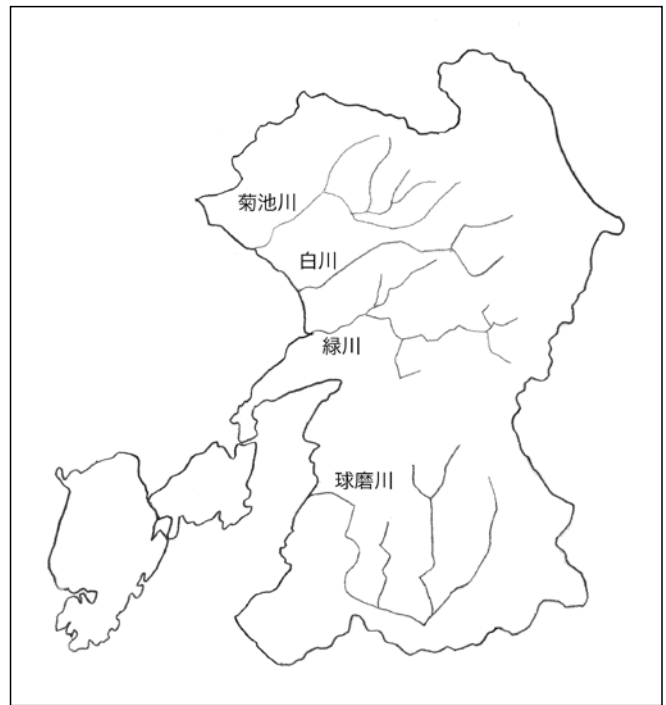
天正16年(1588)、肥後北半国の領主として清正が着任しました。清正は、国衆を押さえるとともに薩摩国島津氏の動きを見張る使命を受けていたと考えられます。また、領国で経済力を上げるため、農地の確保と河川や街道の整備に取り組みました。

河川工事については、その当時の最先端の技術を用いた石塘や水門が築られました。また、道路は城下町の整備の他に「札の辻」を起点にした、豊前・豊後・薩摩・日向街道を中心に整備されました。特に大坂に船で向かう豊後街道(大津街道)は、現在でも幅36メートル、長さ16キロメートルの道が続く箇所もあります。

また、熊本城築城あたり、天然の要害を利用し、人為的な工作が少なくすむような場所を選びました。選定されたその場所は、茶臼山で、南側に坪井川が流れ、さらにその南側には白川が流れています。西側には井芹川が南に向かい流れており、白川との間の南面は湿地帯でした。その湿地帯などを含め熊本城の外堀にし、そこに美しい花のレンコンを非常食用として栽培していました。

仏教では蓮の花を「泥沼の泥にも染まらぬ蓮の花」と言われ、清々しく凛とした姿を愛でられています。

レンコンは、増血剤として優れている上に、食物繊維やビタミン類を多く含み、カリウムや鉄分マグネシウムなどのミネラルが豊富で、非常に食



熊本県の河川配置図



蓮

効果の高い野菜とされています。

現在食する国は、日本と中国です。その中国では、先を見通し、粘り気のある縁起の良い食べ物とされています。

これを使った郷土料理に「辛子レンコン」があります。

由来は、今から三百年ほど前の話になります。病弱であった熊本城三代目藩主細川忠利に、ある時前任地である豊前国耶馬溪羅漢寺の禅僧・玄宅が忠利を見舞ったおり、栄養価の高いレンコンを食するよう勧めたのです。最初は煮たものを出したのですが、一口食べた後吐き出し、その後食べようとしませんでした。藩のまかない賄による気遣いで、レンコンの穴に辛子を混ぜた麦味噌を詰め、上から衣をかぶせ菜種油で揚げ、見た目には分からぬようにしたのです。それを食べた忠利は大層喜んだそうです。

以来、辛子レンコンは、細川家のお家料理となりました。また、輪切りにしたその断面が、細川家の家紋(九曜紋)に似ていたことから門外不出とされていました。

その後、明治に入り一般にも製法が伝わり、現在のように熊本の郷土料理の代名詞になったのです。

全国のレンコン生産量は茨城・徳島・愛知・山口などが首位を占めています。生産量も重要視されますが、まずはレンコン商品のブランド化を目指し、環境づくり・農家の自立・産業の成り立ち・人材の育成に役立てる一環にならないでしょうか。

清正が作った街や道、農業用水・土木そして食文化は、現在でも欠かすことの出来ない偉業です。



辛子レンコン

X九州文化財研究所創設15周年記念

—熊本城築城400年によせて—

## 加藤清正の端城と文化遺産の活用

発行日：2008年8月9日

編集・発行：X九州文化財研究所

〒862-0954 熊本市神水1丁目32番19号

Tel 096-381-2267 Fax 096-381-2299

E-mail: bunkazai@iwk.bbiq.jp

印刷：株式会社トライ

Tel 096-273-2580 Fax 096-275-1005

音楽提供：Wall Flower 「水の色」より

E-mail: WallFlower@hotmail.co.jp

